

B + S - Arrotoato

Base neutra

B + S	300 g
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	600 g
Acqua	200 g
Totale Base neutra	1.900 g

Base al cacao

B + S	300 g
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	700 g
Acqua	200 g
Cacao	100 g
Totale Base al cacao	2.100 g

Lavorazione:

Per singola base: montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno.

COTTURA: statico 240°C per 4 minuti circa con valvola chiusa. Rotor 220°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com